



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan 17.01. - 21.01.2022

Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse Grünkern-Sprossen-Bratling ^{4,12,DI,HF,ML,SE,SL,SD,WZ} (mit BIO-Grünkern) mit Soße BIO-Nudeln Frischobst ³		Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} BIO-Erbsen-Möhren-Gemüse Putenbraten mit Soße BIO-Nudeln Frischobst ³				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Frischobst ³
Dienstag	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Brokkoli-Nuss-Ecke ^{HF,HN,SF,WZ} mit Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} Spätzle ^{EI,WZ} Mandarinen-joghurtspeise ^{ML}		Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Köttbular (Schwedische Hackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße ^{ML} BIO-Kartoffeln Mandarinen-joghurtspeise ^{ML}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Mandarinen-joghurtspeise ^{ML}
Mittwoch	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Seelachsfilet (paniert) ^{FI,WZ} mit Rahmspinat ^{ML} Kartoffelbrei ^{1,12,ML} Schokoladenpudding ^{ML}	 			Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} 3 Reibeplätzchen ^{EI,WZ} mit Apfelmus ² Schokoladenpudding ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Schokoladenpudding ^{ML}
Donnerstag	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Brötchen ^{WZ} BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe DGE: vegetarisch B2: mit Rinderhack Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}	 	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Geflügelbruststreifen ^{4,SE} „Stroganoff Art“ (mit Zwiebeln und Gewürzgurken) BIO-Reis Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}				Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Apfelkuchen ^{2,12,EI,WZ}
Freitag	Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} BIO-Spaghetti ^{WZ} mit Bolognesesoße ^{SL} (Tomatensoße mit Rinderhack) Cremige Quarkspeise ^{ML}				Salatauswahl ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Gemüsegulasch „Ungarisch“ mit frischer Paprika BIO-Kartoffeln Cremige Quarkspeise ^{ML}		Brötchen ^{WZ} Salatbuffet ^{4,12,EI,ML,SE,WZ} Cremige Quarkspeise ^{ML}

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



DE-ÖKO-012

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SD = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten